



Vorspeisen

Carpaccio vom Rind

mit Rucola - Pesto, gehobeltem Parmesan und Pinienkernen
dazu getoastetes Ciabatta

Knusprige Garnelen im Erdäpfelmantel

mit Chilidip und grünem Blattsalat
frisch, zart und knusprig gebacken

Vogerlsalat

mit gebratenen Erdäpfeltalern
und knusprigem Speck

*Genießen Sie eine Auszeit
vom Alltag mit mehr
Erholung!*





Suppen

Hausgemachte kräftige Rinderbouillon
mit Frittaten oder Leberknödel

Kürbis-Orangen-Ingwersuppe
mit gerösteten Kürbiskernen
und Sahnehäubchen verfeinert

Bärlauchcremesuppe
mit gebratenen Speckstreifen und Obershaube

*Wir sehen unseren Beruf
als Berufung und freuen uns,
Sie bei uns verwöhnen
zu dürfen!*





Allmer's Klassiker

Wiener Schnitzel

vom Schwein oder von der Pute
goldbraun gebacken,
mit Pommes frites
und Preiselbeeren

Cordon bleu

vom Schwein oder von der Pute
mit Petersilienkartoffeln
und Preiselbeeren

1/2 Backhendl

(Hendl Titz).
frisch, zart und knusprig gebacken

Grillteller

feine Stücke vom Schwein und von der Pute
mit Pommes frites und buntem Gemüse

Knuspersalat

großer bunter Salatteller
mit knusprig gebackenen Hühnerbruststreifen
und steirischem Kürbiskernöl der Fam. Rosenberger

*Kein Genuss ist vorübergehend, denn der Eindruck,
den er zurücklässt, ist bleibend.*

Johann Wolfgang von Goethe





Spezialitäten des Hauses

Schweinsmedaillons

Zarte Medaillons vom Premiumschwein,
an Pfeffersauce
dazu Kroketten und Gemüse

Rinderfiletspitzen „Stroganoff“

mit würziger Champignon-Pfeffersauce,
Duchessekartoffeln und buntem Gemüse

Wiener Zwiebelrostbraten

geschmorter Rostbraten in feiner Zwiebelsauce
mit flaumigen Serviettenknödeln

Pfeffersteak (250 g)

Rinderfilet an Pfeffersauce
mit gebackenen Speckbohnen und Potato Wedges

Essen *Genießen*
ist ein Bedürfnis, ist eine Kunst.
La Rochefoucauld





Frische Fische

Fischplatte für 2

gebackenes Zanderfilet in der Kürbispanier,
gegrilltes Forellenfilet, Calamari vom Rost,
knusprige Garnelen in Erdäpfelmantel,
Chilidip, getoastetes Ciabatta
dazu gegrilltes Gemüse und Petersilienkartoffeln

Saiblingsfilet

gegrillt mit Knoblauch - Vanillerisotto
und frittierten Cherry - Tomaten

In Knoblauchbutter gegrillte Calamari mit getoastetem Ciabatta

Vegetarisch

Allmer's Frühlingsrollen

gefüllt mit steirischem und asiatischem Gemüse
dazu Soja-Kräuterdip

Hausgemachte Gemüselaiichen

Tip aus der Küche

Duett vom Schafskäse

Schafskäse in Kürbiskernkruste und Spinat-Schafkäse-Roulade
Mit Preiselbeeren und grünem Salat





Süße Versuchungen

Weizer Apfelknödel

im Zimt - Zucker - Mantel
an Vanilleeis, Preiselbeeren
und Schlagobers fein garniert

Schokoladensoufflé

Flaumiges Schokoladentörtchen
an Vanilleeis, Schokoladensauce und
Schlagobers fein garniert

Mango-Kokos-Parfait

mit frischen Früchten garniert

Topfenstrudel

„frisch aus dem Ofen“
serviert an warmer Vanillesauce
mit frischen Früchten fein garniert

Eispalatschinken

an Vanilleeis, Schokoladensauce
und Schlagobers fein garniert

